

EUROPEAN PATENT OFFICE

Patent Abstracts of Japan



PUBLICATION NUMBER : 10137140
PUBLICATION DATE : 26-05-98

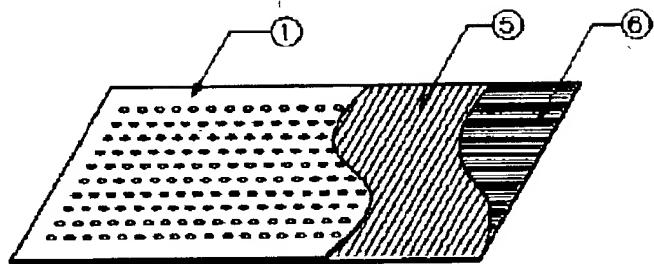
APPLICATION DATE : 11-11-96
APPLICATION NUMBER : 08298942

APPLICANT : SYST CRAFT:KK;

INVENTOR : TAKAHASHI SHIGERU;

INT.CL. : A47J 47/00

TITLE : HANDY PAPER CHOPPING BLOCK



RECEIVED

MAY 10 2002

TC 1700

ABSTRACT : PROBLEM TO BE SOLVED: To improve a food poison preventing effect by a method wherein a water resistant paper material is arranged in a surface layer, water absorbing material in a middle layer and a thin water resistant material in the lowest layer and bonded to allow clean cooking.

SOLUTION: This handy paper chopping block forms a multilayer structure and the material of the chopping block 1 as upper layer has paper as base to undergo a coating, water resistance treatment or the like. A hole with a small diameter of 1mm-10mm is provided piercing the surface layer to discharge water to the rear of the chopping plate. A highly water absorbing and holding material 5 (pulp fiber, unwoven cloth or the like) is used for the middle layer while a highly water proof and very soft material 6 (vinyl material, polypropylene or the like) is used for the lower layer. The layers are joined by an adhesive, hot melting, pressure welding or the like to obtain a very soft product. When fish or meat is cooked on the chopping block, blood juice is led to the middle layer from a hole of the upper layer to be received. As waterproof layer, the lower layer keeps the blood juice and odor from leaking outside thereby keeping the outside of the chopping block clean.

COPYRIGHT: (C)1998,JPO

COPY OF PAPERS
ORIGINALLY FILED

特開平10-137140

(43)公開日 平成10年(1998)5月26日

(51)Int.Cl.⁶
A 47 J 47/00

識別記号

F I
A 47 J 47/00

A

審査請求 未請求 請求項の数5 OL (全4頁)

(21)出願番号 特願平8-298942

(22)出願日 平成8年(1996)11月11日

(71)出願人 596124483

有限会社システムクラフト
三重県津市大字垂水495番地

(72)発明者 竹下 佑二

三重県度会郡玉城町佐田1792-2番地

(72)発明者 高橋 茂

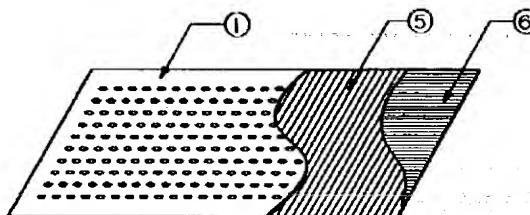
三重県一志郡鴨野町大字津屋城170-3番
地

(54)【発明の名称】簡易ペーパーまな板

(57)【要約】

【目的】細菌で汚染された既存のまな板、流し台、又は調理器具より調理食品を分離して衛生的に調理し、野菜、果物等は単層構造の簡易ペーパーまな板を使用する事によって、水分をまな板外に排出して清潔に保ち、魚肉を調理する場合は多層構造の簡易ペーパーまな板を使用する事によって、血汁を中層にて保水し、外部へ漏らさないようにする。紙素材なのでここに抗菌剤を含ませれば、抗菌効果によって更なる事故防止効果が期待でき、細菌の繁殖を抑制し、食中毒事故が少しでも減る事を目的としている。

【構成】ペーパー素材の表面又は両面に耐水処理をした物の全面に小径の穴を設けたまな板材。前記まな板材を上素材とし、中層に保水性吸水性に富んだ素材を配し、下層に防水性薄膜を配し多層構造した柔軟性のある簡易ペーパーまな板。



1

【特許請求の範囲】

【請求項1】耐水性のあるペーパー素材で全面又は1部に小径の穴を多数設け、この穴より食品の水分を逃がし、まな板の表面を清潔にするとともに、穴が開いている事によって加工材料がすべるのを防止する簡易ペーパーまな板。

【請求項2】4方又は3方に折り目を付け、使用時に折り目に沿って山折りとし、まな板上の食品が外部にこぼれないようにした請求項1項のまな板。

【請求項3】請求項1項の簡易ペーパーまな板を表面素材とし、中層に吸水性のある素材を置き、最下層に薄い耐水性のある素材を配し、各層を圧着又は接着して全体に柔軟性に富み、多層構造とした簡易ペーパーまな板。

【請求項4】4方又は3方に折り目を付け、使用時に折り目に沿って山折りとし、まな板上の食品が外部にこぼれないようにした請求項3項のまな板。

【請求項5】表面又は全体に着色又は模様、イラスト、絵等を配した請求項1項、請求項2項、請求項3項、請求項4項、請求項5項のまな板。

【発明の詳細な説明】

10

【0001】

【産業上の利用分野】この発明は、台所用品のまな板の上又は、平面に置いて使用し、数回の使用にて汚れ又は破損したらそのまま生ゴミ又は可燃物として捨てられ、再生紙等も再利用して、生産出来き省資源にも役立つとともに、台所を清潔に保ち、アウトドア等でも清潔に調理する事ができる装置に関するものである。

【0002】

【従来の技術】従来のまな板は、木製又は樹脂製で固く板状であり、包丁等刃物で食品を切るとまな板には、無数の刃物あとが残り、それは、まな板を削らない限り残ってしまう。従来樹脂製のまな板、樹脂製で刃物あとがついた場合表面をはぐタイプのまな板等があるが、何れも樹脂製であるのでそれを破棄する場合に不燃物として処理しなければならない、これは省廃棄物が問題になっている今に反するものである。住宅事情が良くなつて台所も1年を通して雑菌にも快適となり、まな板の傷跡は雑菌にとって最適な温床となり食中毒などが起こりやすく不潔であった。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】したがつて、各メーカーも滅菌スプレーや抗菌まな板等を発売してきたがこれといつて解決策がなかった。まな板の傷の中にいる雑菌に食品が接触する以上不潔になつてしまつ、特に梅雨時、夏場など不潔なまな板での食中毒などが絶えなかつたが、本発明はこうした要望に答えて少しでも食中毒などによる事故が起こらないよう願つて発明されたものである。また、従来発売されている樹脂製まな板は破棄処分するとき、一般家庭では不燃物として処理しなければならない、これは省廃棄物が問題になっている今に反す

20

るものである。アウトドアにおいても、キャンプ場での調理施設のまな板等は不衛生そのものであるという問題点があった、本発明はこのような問題を生じない事を目的としている。

【0004】

【課題を解決するための手段】上記の目的を達成するための手段は、一般家庭では普通のまな板の上又は流し台の上等に置き、雑菌の繁殖した物より分離できるようにするとともに、本発明品食品にも雑菌が繁殖する可能性が考えられるので、本発明品は数回の使用で破棄する物である。調理品によって本発明品を使い分けて使用する事ができ、野菜や果物等は請求項1項、請求項2項を使用すれば、水分は小径の穴より外部に出て良好な状態になる。魚肉等を調理する時は請求項3項、請求項4項を使用すれば、魚肉の血汁が上層より中層に浸透し、ここで保水し、下層で漏れを防止するので血汁や臭いが外部への漏れない、また調理後は一般可燃物として一緒に処理でき、また家庭で焼却も可能である。本発明は再生紙を利用できるところから省資源にも役立つ発明である。

【0005】

【作用】次に本発明の作用を述べると、上層は耐水性のあるペーパー素材で、小径の穴が多数ある、この穴より食品の水分を中層に逃がし表面を清潔にするとともに、穴が開いている事によって加工材料がすべるのを防止する役目も兼ねる。前記のように中層は上層の水分を吸収する役目を持ち、魚肉の血汁が他の食品が汚染するのを保護する、下層は食品の臭いや血汁をまな板に付着するのを防止し、まな板よりの食品の汚染を防止する。また請求項2項は表面の4辺を折り目の通り山折り、パレット状にして本発明のまな板上で切断下材料が外部へこぼれ出るのを防止するとともに、魚肉を調理した時の血汁を外部に拡散するのを防止する役目を持たせたものである。

【0006】

【実施例】図1は本発明の簡易ペーパーまな板の基本的な構成の例を示す物で、図1は本発明の全体を示す斜視図である。まな板材1の材質は紙質を基本とし、それにコーティング又は、耐水処理等をした素材を使用し、表裏を貫通した小径(1mm~10mm)の穴を設け、水分が裏面へ排出されるようにした物を使用する。調理等の場合図1の簡易ペーパーまな板の使用法は、既存のまな板上、流し台の平面上又は、どこでも平面さえあれば使用でき、アウトドアにおいてもキャンプ場、屋外等での調理にも平面上に置きさえすれば十分使用に耐える物である。また、素材が紙なので抗菌作用のある薬品を浸透させる事ができ、簡易ペーパーまな板の表面は耐水処理がしてあり抗菌剤は食品に直接に安全であり、また全体に開けた小径の穴で抗菌剤が作用し細菌等が繁殖するのを防止する。本発明の材質は本質的に紙なので、長期の使用には耐久性が乏しいので数回の使用又は、表面

30

50

3

が破損してきたり破棄するものとし、また細菌等が繁殖する以前に破棄してしまうので、食中毒の発生等を抑制する事ができる。

【0007】図2～図3は他の実施例を示すもので、図2は折り目を付けた本発明の斜視図である。本発明は0006項の素材を使用し、短辺、長辺のそれぞれ辺より平行に数mm～20mm程度中心方向に戻った所に折り目をつけておき、必要な時はこの折り目を必要な辺だけをガイドに沿って上方向に持ち上げ、又は折って使用する。図3は前記の折り目より3辺を折って使用状態にた図である。無論、折り曲げなくとも平面のまま使用する事ができるが、必要な辺を折り曲げる事によって、簡易ペーパーまな板上で調理した食品がまな板外にこぼれ出るのを防止できる。

【0008】図4～図5は本発明の他の実施例を示すもので、図4は各層がわかるようにした部分はく離斜視図で図5はその部分断面図である。この実施例は図5から、わかるように多層構造としたもので、0006項又は0007項の素材を上部素材とし、中層に吸水性、保水性に富んだ素材（パルプ繊維、不織布等）を使用する。下層に防水性、柔軟性に富んだ素材（ビニール素材、ポリプロピレン等）を使用し、各層を接着剤、熱溶着、圧着等で接合して柔軟性に富んだ簡易ペーパーまな板である。使用方法は0006項、0007項と同じであるが、その機能は別の物で、上層で調理した水分は小径の穴より中層の素材で保水され、水分を吸収するが下層が防水性があるので、水分は中層の保水性能の限界まで保水される。この実施例は主に魚や肉類を調理する簡

10

4

易ペーパーまな板で、使用方法は前項と同じであるが、このまな板で魚や肉類を調理すると、血汁は上層の穴より中層へ導かれ中層にて受けとめ、下層が防水層であるため血汁や臭いを外部に漏らさないので、外部は清潔に保たれる。調理した後はペーパーまな板をそのまま、丸めて生ゴミとして処分できる。

【0009】

【発明の効果】本発明によれば、上記実施例において詳細に説明したとおり、業務用、一般家庭、アウトドア等で、活用でき、清潔に調理できるので食中毒事故防止効果も十分期待される。かつ少量の抗菌剤を用いる事によって十分な抗菌効果を付与することができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の実施例の簡易ペーパーまな板の斜視図

【図2】本発明の実施例の簡易ペーパーまな板の斜視図

【図3】本発明の実施例の簡易ペーパーまな板の斜視図

【図4】本発明の実施例の簡易ペーパーまな板の部分はく離斜視図

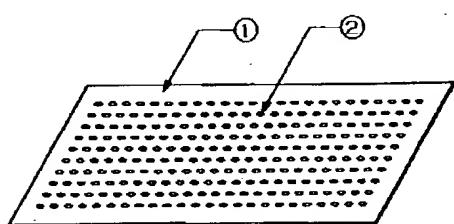
【図5】本発明の実施例の簡易ペーパーまな板の部分断面図

20

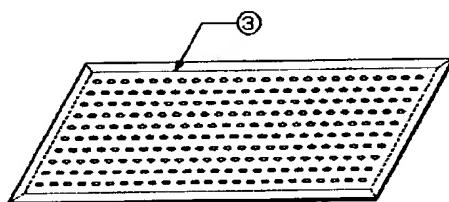
【符号の説明】

- 1 簡易ペーパーまな板材
- 2 小径の穴
- 3 折り目
- 4 折り目より山折りした部分
- 5 中層素材
- 6 下層素材

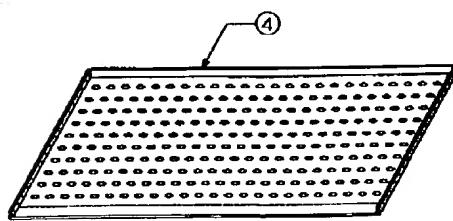
【図1】



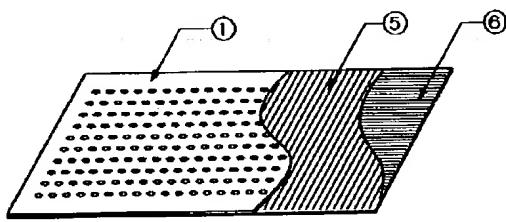
【図2】



【図3】



【図4】



【図5】

